Rok III. Lwów dnia 15. Września 1889. Nr. 3.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 złr., półrocznie 1 złr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks. Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

Słód owsiany

przez K. Kruis'a.

(*Brenn. Zeitg Nr. 15. 1889*).

W naszych gorzelniach do zacieru używa się często, obok słodu jęczmiennego, także słodu owsianego. Owies bywa zwykle tańszy niż wszystkie inne gatunki zboża, i użycie go na słód do zacieru ma na celu w pierwszym rzędzie oszczędność; przytem jednak trzeba mieć na uwadze, że zawartość skrobi w owsie jest średnio o 10% mniejsza niż w jęczmieniu. Owies zawiera zato blisko trzy razy tyle tłuszczu (6%) jak wszystkie inne gatunki zboża (wyjąwszy kukurydzy), a mimo to tę samą ilość ciał azotowych.

Zapatrywania różnych badaczy co do działalności słodu owsianego nie są jednakowe. T. Morawski i M. Gläser starali się przez słodowanie na małą skalę różnych gatunków zboża, rozmaitą ich działalność zbadać. Moczyli oni 100 gr. ziarnek zboża, odmieniając co 12 godzin wodę, następnie kładli je na spodki porcelanowe, podłożywszy wpierw bibułę do filtrowania, nakrywali ich warstwy bibułą w kilkoro złożoną i przeprowadzali zrośnięcie ziarnek przy 15° R. Ziarnka rosnące obracali zawsze dwa razy dziennie. Jęczmień moczono 48 do 60 godzin, żyto 24 do 48 godzin, przenicę 24 do 36 godzin, owies 48 do 60 godzin, kukurudzę 64 do 72 godzin. Rośnięcie trwało: jęczmienia 5 do 9 dni, żyta 5 do 8 dni, przenicy 5 do 7 dni, owsa 7 do 13 dni, kukurudzy 2 do 15 dni. Rezultaty tych prób wykazały co następuje:

1) Słód żytny przewyższa o wiele słód owsiany. 2) Słód przeniczny jest co najmniej równy słodowi żytnemu. 3) Słód żytny

i przeniczny nie ustępuje wiele słodowi jęczmiennemu, a w niektórych wypadkach okazały się równe wartości co do działalności tych słodów. 4) Słód owsiany ma mniejszą siłę cukrzenia niż inne gatunki słodów. 5) Jeżeli się dozwoli kukurudzy przy 24⁰ R. zrosnąć, tak że korzonek liściowy do dwa lub trzy razowej długości ziarnka dojdzie, to siła cukrzenia słodu kukurudzianego dorównywa słodowi owsianemu.

Według powyższych prób zdawałaby się działalność słodu owsianego bardzo małą, mniejszą niż innych gatunków słodu. Potrzeba jednak mieć na względzie, że warunki, w których się te próby odbywały, nie są dla wszystkich gatunków zboża odpowiedne i właśnie sąd o słodzie owsianym zdaje się być mylny, choćby już dlatego, że przedłużono znacznie czas moczenia, bo aż do 48 i 60 godzin, podczas gdy w praktyce czas ten trwa tylko 12 do 24 godzin.

Nie można się przeto dziwić, że z drugiej strony praktyka zupełnie inaczej ocenia działalność słodu owsianego. Wspomnimy tu o doświadczeniach Z. Kaczandra i E. Brauera, podanych w pismach fachowych roku zeszłego, którzy działalność słodu owsianego wyżej jeszcze nad działalność słodu jęczmiennego oceniają.

P. Kaczander znajdował zawsze przy równoległych próbach w praktyce, raz ze słodem jęczmiennym, drugi raz ze słodem owsianym, że zaciery cukrowane słodem owsianym odrabiały o 0.2% niżej, a wydatek spirytusu mimo tego, że wartość skrobi w owsie jest o 10 kg. mniejsza, był nawet wyższy niż z zacierów cukrowanych słodem jęczmiennym. Przypisuje on niekorzystne rezultaty prób Morawskiego i Gläsera krótkiemu czasowi działania słodu owsianego podczas cukrowania (20 minut), po którym to czasie oni przerywali cukrowanie przez zagotowanie, podczas gdy w praktyce słód ową dyastyczną działalność aż do końca fermentacyi zachowuje.

Jeżeli więc może działalność dyastazy słodu owsianego z początku cukrowania trochę mniej energicznie występuje niż słodu jęczmiennego, to okazuje się z drugiej strony, przez osiągnięcie wyśmienitego odrobienia kadzi dostatecznie udowodnionem, że dyastaza słodu owsianego zachowuje w dalszym przebiegu cukrowania i fermentacyi swą intensywną działalność, tak iż zupełnie uzasadnionem zdaje się być przypuszczenie, że słód owsiany okazuje się odporniejszy i wytrzymalszy na te wyższe temperatury, w jakich z wiadomej konieczności zaciery nasze cukrowaniu poddajemy, a przez co jego dyastaza zdaje się w wysokim stopniu być uzdolniona podczas fermentacyi następne swe działanie rozwinąć na korzyść dokładniejszego sfermentowania dekstryn.

Jeszcze inne zalety słodu owsianego przedstawia p. E. Brauer gorzelnik w Kosternicach na Pomorzu, a przedewszystkim manipulacyę z owsem na słodowni. Owies potrzebuje niewiele moczenia. i 24 godzin zwykle wystarcza; na posadzce może on być w wysokie gromadki składany i w wyższej temperaturze prowadzony, tak że 5-go dnia osiągnie się zupełnie dobrze zrośnięty słód zielony. Owies, jeżeli tylko jako tako wyczyszczony, na słód się bierze, nie spleśnieje prawie nigdy na posadzce, z powodu swojej gładkiej powierzchni, do której żadna nieczystość nie przylgnie. Własności słodu owsianego w lecie są bardzo cenne, i w najgorętszych miesiącach, lipcu i sierpniu, da się z owsa prawie w każdej słodowni zupełnie zdrowy i wolny od pleśni słód owsiany wyrobić. Również i cena owsa stoi zwykle do ceny innych zbóż w takim stosunku, że użycie go w gorzelni w zamian za jednę część jęczmienia jest polecenia godne; jego wysoka zawartość ciał białkowatych i tłuszczu (według E. Wolfa proteiny 12%, tłuszczu 6%) wynagradza sowicie brak węglowodanów; zaleca się też przez pożywniejszą brahę, a najgłówniejszą korzyścią, którą słodem owsianym w gorzelni osiągnąć można, jest lepsze odfermentowanie kadzi.

Z praktyki.

Kwaszenie zacierku drożdżowego.

W gorzelnictwie rozróżniamy nietylko wiele metód sporządzania zacierku drożdżowego, lecz też i liczne sposoby zakwaszenia jego — stosownie bowiem do potrzeby, wytwarzają jedni więcej kwasu mlecznego w swoich zacierkach, a drudzy mniej — jednakowoż najważniejszą rolę odgrywa tu, według doświadczeń z praktyki, **sposób** w jaki się tenże uzyskuje, można bowiem otrzymać przy jednakowym stopniu kwasu, **słaby** lub **ostry** posmak zacierku, według tego, w jaki się sposób ten kwas produkuje. Że ostry smak zacierku każe się domyślać obecności obcych kwasów prócz mlecznego, niechaj posłużą następujące przykłady:

a) Przy pozostawieniu zacierku po scukrzeniu w **zupełnym spokoju** według potrzeby od 90 do 12 godzin, taki zacierek ma smak lekko-winny i przyjemny, a kwasomierz (Günsberga) wskaże 1, $1\frac{1}{2}$—2 stopni kwasu — drożdże z niego trzymają się dobrze, fermentacya odbywa się prawidłowo, matki nie potrzeba nigdy ani odkwaszać, ani wzmacniać drożdżami prasowanemi, a całe regulowanie odfermentowania głównego zacieru ogranicza się na większem lub mniejszem zakwaszeniem zacierku i większem lub mniejszem odfermentowaniu cukru w drożdżach.

*

b) Jeżeli zaś prowadzimy hołowicę t. z. kwaśną, mieszając ją nadto bądź to tylko dla kwaszenia, bądź też w celu utrzymania odpowiednej do fermentacyi mlecznej temperatury, przy równoczesnem ogrzewaniu przez czas dłuższy; to drożdże z takiego zacierku, jakkolwiek dobre i mocne, nie są przecie trwałe. Charakterystycznym jest przytem fakt, że nawet takie, które na kwasomierzu wskzują tak samo jak powyższe pod *a*, 2 lub poniżej 2 stopni, są w smaku cierpkie i raczej kwaśne niż winne, a fermentacya jest zmienna, bo kwasy obce biorą częstokroć przewagę i gorzelnik zmuszony jest to zakwaszać, to wzmacniać swe drożdże.

Nie jest moim zamiarem występować tu przeciw teoryi — która nie każe się obawiać zbytniego wytwarzania kwasu mlecznego w zacierku, — ale staję w obronie doświadczeń z praktyki z wszelką stanowczością, że wytwarzanie kwasu mlecznego za pomocą mieszania sprzyja także rozwojowi i obcych kwasów, których obecności atoli kwasomierz nam nie nic wskaże, a które wpływają później przy swem większem rozwinięciu się, ujemnie na ferment zacieru głównego.

Dopóki więc musimy się posługiwać empirycznem i ogólnikowem próbowaniem kwasu, nie mając w gorzelniach ani odpowiednych przyrządów do skonstatowania ich jakości, ani też pewności, czy podczas mieszania zacierku, a zatem poddawania tem samem co raz to nowej powierzchni jego na działanie powietrza bakteryami (szczególniej w gorzelni) przesyconego, nie wytwarzają się obce kwasy, jak octowy, masłowy i t p.; dopóty powinniśmy się trzymać systemu pewniejszego, i wytwarzać tylko słaby kwasek, nie mieszając zacierku wcale, lub jak najmniej, a obok kwasomierza pomagać sobie zawsze smakiem, który, przy niejakiej wprawie, nigdy nie zawiedzie.

A. Jenik.

Sprawozdanie z ruchu w gorzelni w Jabłonowie JO. ks. Florentyny Czartoryskiej
w kampanii od 11 listopada 1888 do 7 lipca 1889.

Gorzelnia ta jest dosyć obszerna, lecz zbudowana jeszcze według starego systemu, a urządzona stosownie do nowej ustawy. Zmiana lokali nastąpiła ta, że z dawnych kańcelaryi i młyna zrobiono jednę dużą salę, na kadkarnię, gdzie jest ustawionych 7 kadzi fermentacyjnych po 49 hl. Przy boku jednej ściany jest na cement murowany basen do chłodzenia matki, 2 drożdżarki po 4 hl. 50 l., 2 mateczniki po 90 ltr. W bocznej ścianie kadkarni są drzwi do drożdżarni, gdzie się znajduje 3 kadeczki do zaparzania hołowicy, mające po 3 hl. 70 ltr., obok których w tejże stancyi umieszczony żelazny rezerwoar

do ogrzania wadyi i piec dla ogrzewania tejże stancyi, w której się zawsze utrzymywała ciepłota na 30° R.

Wyż wspomniana gorzelnia posiada maszynę parową o sile 12 koni, przeznaczoną do obsługi całéj gorzelni i jednego kamienia młyńskiego, którego używa się do mielenia zboża na surowce i osypkę.

Kadź zacierna jest żelazna z przyrządem do chłodzenia. W krzyż stojące, kabiąkowato gięte rury przytwierdzone są do dna zacierni i pomiędzy niemi przechodzi mieszadło, które przez to bardzo dobrze rozbija w zacierni robotę i należycie ją miesza. Woda do tych rur przychodzi z czterech stron i tak samo czterema rurami spada do kanału. Powyższa kadź zacierna jest wyrobu p. Augusta Schumanna ze Lwowa.

Postępowanie techniczne.

Drożdże i zaciery sporządzałem według systemu podanego w „Gorzelniku“ przez p. Hordyńskiego.

Dziennie robiłem trzy zaciery i ustawiałem z tychże dwie kadzie fermentacyjne dziennie; fermentacyę prowadziłem 72 godzinną. Kadzie fermentacyjne ustawiałem aż do końca kwietnia na 11 R., grzały zwykle do 22 R., a czasami do 23 R. Zacier po wymięszaniu z podmłodą miał cukru 16 do 17° i odfermentowywał zwykle między 1 a 1½ stop. saccharom. Od początku maja prowadziłem f rmenta 48 godzinne i 24 godzinne, a to z powodu braku lodu, jednakowoż fermentacya była niezła, bo sfermentowanie było 1½ do 2 stp. saccharom; ale zaciery były rzadsze, ponieważ mniej brało się kartofli na zaciery.

Ogółem wyrobiono kartofli, 18% skrobii zawierających, w przecięciu 11.727 korcy á 100 kilo, pomnożonych przez 18% skrobi, to uczyni 211.086 kilogramów skrobi.

Jęczmienia użyto na wyrób słodu 6'13 korcy á 100 kilo. zawierającego 60% skrobia, czyli 5.880 kilogramów.

Ogólna suma skrobi w łącznej ilości z powyższych produktów wynosi w kilogramach 253.746. Uzyskano z dopiero co wykazanej skrobi spirytusu 100 procentowego według obrachunków miesięcznych przez komisarza c. k. straży w łącznej sumie 148.401 ltr. i 48 tralesów.

Więc wedle powyż wykazanej skrobi po sfermentowaniu 58½ tralesa czystego spirytusu. Spirytus wyrabiano w sile 89 tralesa i bez dodatku anyżu.

Jabłonów dnia 17. lipca 1889.

Franciszek Huss, kierownik gorzelni.

Zgodność podanych dat z rzeczywistością potwierdza Zarząd dóbr jabłonowskich, dnia 18. lipca 1889. *Piotrowski.*

Sprawozdanie

z IV. Walnego Zgromadzenia Towarzystwa Gorzelników polskich

odbytego we Lwowie dnia 6 i 7 lipca 1889.

(Dokończenie).

W Niedzielę, dnia 7. lipca 1889.

Przewodniczący: Przychodzi teraz na porządek dzienny ostatni odczyt p. Babisza: „Jakie są najlepsze sposoby i przyrządy wygotowania lutrynków“.

P. Babisz (czyta): Wiadomo, że podczas destylacyi czyli odpędzania odfermentowanego zacieru, zbiera się w osobnym naczyniu, tak zwanym alembiku lub rektyfikatorze, wodnisty płyn — lutrynek. Płyn ten zawiera w sobie alkohol, wodę, kwas octowy i olejek fuzlowy. Ponieważ stopień wrzenia tych ciał jest różny, a to alkoholu przy $62^1/_2{}^0$ R., wody przy 80^0 R., kwasu octowego przy 96^0 R., a olejku fuzlowego przy $106^1/_2{}^0$ R., więc też w lutrynku, z początku destylacyi alkoholu, jako najlotniejszego, największy procent się znajduje, mniej więcej około 50%. Gdy już jednak wszystek alkohol z zacieru został wydzielony i przerywamy destylacyę, by słabe części, zawierające znaczny procent olejku fuzlowego, nie dostały się do destylatu czyli okowity, to w lutrynku pozostaje jeszcze oprócz wody, kwasu octowego i olejku fuzlowego, także pewien procent alkoholu. Dawniej mieliśmy prosty sposób odciągnienia czyli wydzielenia tych resztek alkoholu z lutrynku, a to pędząc szumówkę aż do zera na alkoholometrze.

Obecnie przy zegarze mierniczym tego robić nie możemy z przyczyny, iż mielibyśmy bardzo słaby i nieczysty spirytus i jesteśmy zmuszeni innych środków użyć, aby resztki alkoholu z lutrynku wydzielić, by te nam nie przepadły.

Najprostszy sposób jest puścić lutrynek do kotla, aby z niego przez powtórną destylacyę alkohol wydzielić; na to potrzeba jednak, aby alembik stał o tyle wyżej od kotła odpędowego, aby lutrynek mógł zejść; lecz wtedy lutrynek przechodzi do brahy, a w każdy sposób dla bydła jest on szkodliwy. Wprawdzie zdania co do szkodliwości lutrynku są podzielone, jednakowoż ogólne jest przypuszczenie, że olej fuzlowy i kwasy w lutrynku a względnie w braże się znajdujące, wywołują w organizmie bydła pewną drażliwość, z której następnie powstają choroby, a zatem zawsze lepiej, by lutrynku w brazie nie było.

Aby z lutrynku wyparować wszystek alkohol i następnie wypuścić go w kanał, ustawia się oddzielne naczynie, tak zwany sepa-

rator, do którego się spuszcza lutrynek i po napełnieniu kotłów to jest: dolnego pół wygotowanym, a górnego dojrzałym zacierem, wpuszcza się parę do separatora, poczem lutrynek zaczyna się gotować, alkohol ulatnia się i przechodzi do dolnego kotła, z tego zasilona para alkoholowa idzie do górnego kotła, gdzie również wrzenie zacieru wywołuje, i z parą alkoholową tego zacieru znów zmięszany do alembiku przechodzi.

Po upływie mniej więcej $^1/_2$ godziny wszystek alkohol z lutrynku jest wydzielony, wtedy pozostałość spuszcza się do kanału, zamykając parę i równocześnie kurek, łączący rurę alkoholową z separatorem.

Inny sposób jest: przedzielić alembik na dwie części, które mają wspólne połączenie rurą kabląkową. Dolny oddział zaopatrzony jest rurą do wprowadzenia pary, podczas gdy przewodowa rura z kurkiem do dolnego kotła prowadzi.

Po ukończeniu destylacyi, spuszcza się lutrynek, uzbierany w górnej części, do dolnego oddziału, a kurek tejże rury zamykamy. Gdy kotły są napełnione, rozpoczyna się destylacya przez wprowadzenie pary do dolnej części alembika, który zastępuje miejsce separatora, a destylacya odbywa się w ten sam sposób, jak separatorem.

Oba te sposoby odpędzania lutrynku nie są do polecenia z powodu, że powiększają ilość kurków, wentyli i rur, które podlegają zabezpieczeniu, co z ustawą dużo ma trudności; przytem wiele już było wypadków wskutek mylnego ustawienia kurków; nadto nie ma się matematycznej pewności, kiedy właściwie wszystek alkohol z lutrynku został wydzielony, i tylko w przypuszczeniu przyjmie się, że za $^1/_2$ godziny.

Z uwagi więc na powyższe okoliczności najwięcej polecenia godny jest przyrząd kolumnowy, który w gorzelni w Krzyżu się znajduje. Kolumna da się do każdego aparatu stósować. Pędzenie odbywa się w ten sposób, iż napełnia się oba kotły dojrzałą robotą, termometr w alembiku umieszczony służy do przekonania się, kiedy wszystek alkohol z lutrynku jest wygotowany, mianowicie gdy temperatura wskazuje 80° R. W płynie lutrynkowym po skończonej destylacyi niema już śladu alkoholu; przekonały o tem próby, któreśmy robili, że nawet w ostanich oddziałach kolumny nie było śladów alkoholu.

Sprawienie kolumny kosztuje mniej jak n. p. separatora połączonego z rektyfikatorem, a daje tę korzyść, że bez żadnych zachodów, bez osobnych przyrządów do wygotowania lutrynków, otrzymuje się mocny i czysty spirytus, a luter bez śladów alkoholu odchodzi w kanał, co, jak się wyżej powiedziało, wielce wpływa na wartość braby.

Upraszam więc szanownych kolegów przeglądnąć rysunki takiego urządzenia t. j. kolumny umieszczonej między alembikiem a talerzami i drugi rysunek separatora połączonego z alembikiem i wydać swą opinię, który z opisanych przezemnie sposobów wygotowania lutru byłby najodpowiedniejszy, a przy tem najtańszy.

Przewodniczący: Dziękuję koledze Babiszowi za odczyt i proszę uprzejmie, abyście Panowie nad tą sprawą dyskusyę przeprowadzili; dobrze bowiem będzie, że omówimy gruntownie najlepszy i najtańszy sposób wydzielania alkoholu z lutru. Udzielam głosu p. inspektorowi Ostrowskiemu.

P. Ostrowski: Oglądając rysunek p. Babisza, alembika połączonego z kolumną, zauważyłem, że alembik jest za wielki. Kolumna jest na to, aby luter po wygotowaniu w jej kondygnacyach spływał na sam dół, a z ostatniej kondygnacyi już bez alkoholu do alembiku przechodził. Pod kolumną więc niepotrzeba takiego ogromnego zlewiska jak alembik. Nastawiwszy odpowiedni kurek w kanał, luter powinien wprost tam odpływać w miarę nagromadzenia się go do pewnej wysokości i naczynie (alembik) mogłoby być o połowę mniejsze.

Przy wygotowaniu lutru w dotychczasowy sposób potrzeba, aby rura parowa szła aż do dna, aby tą parą gotować luter. Ponieważ przy kolumnie i o to nam także chodzi, abyśmy dostali czysty spirytus, więc niepotrzeba puszczać pary alkoholowej do lutru, bobyśmy ją właśnie sami zanieczyścili na nowo.

Przy kolumnie jest prąd pary skierowany do deflegmatora, zatem niepotrzeba wpuszczać rury do lutru ściekającego już bez alkoholu do alembiku; powinna ona wchodzić pomiędzy kolumnę a luter.

To, coście, Panowie, słyszeli w odczycie, ma zupełną racyę, jeżeli weźmiemy na uwagę te ogromne kotły, jakie dotychczas mamy i z wagą kolumn porównamy, to zawsze na ich korzyść to wypadnie.

Przy zwykłych alembikach, kontrola rządu jest skierowana na rury luter odprowadzające „aby nie było defraudacyi"; luter tutaj ma bowiem jeszcze znaczny procent alkoholu; inaczej z lutrem wychodzącym z kolumny; tam kurek może śmiało być otwarty i nie potrzeba go zabezpieczać i to jest dobrą stroną kolumn.

Zauważaliście panowie na rysunku separatora umieszczony z boku wentyl, otóż wentyl ten jest błędny. Wentyl jest tu konieczny dla bezpieczeństwa, gdyby robotnik zapomniał otworzyć przedziału górnego, lub gdyby się zatkała rura łącząca przedział górny z dolnym. Zwracam jednak panów uwagę, jako inspektor, że w ten sposób wentyla urządzać niemożna. Rzecz jest jasna, że jeśli my tu komunikacyę z górną częścią otworzymy, napełni się całe naczynie lutrem

i wtedy wystarczy otworzyć wentyl aby go wypuścić. Wentylu więc nie można przyczepiać wprost do ściany, lecz trzeba dać w odpowiedniej wysokości rurę, aż po nad górną powierzchnię naczynia, i na niej dopiero wentyl.

Następnie omawiał p. Ostrowski przyrząd jakiegoś fabrykanta z Bielska do oddzielania szumówki, lecz zarazem skrytykował go jako zupełnie niepraktyczny i bez celu.

P. Rymarkiewicz opisał umiejętnie i ze stanowiska fachowego aparat kolumnowy i jego zalety, wspomniał również o worku lutrynkowym, który się przy takich aparatach znajduje.

P. Ostrowski omówił urządzenie worka lutrowego, zwanego po niemiecku „Luttersack“.

Przy zwykłych alembikach prawie nigdy nie zachodzi potrzeba używać worka lutrowego, jest on jednak konieczny tam, gdzie niema talerzy Pistoryusza, lecz w miejsce ich jest deflegmator. Worek lutrowy jest to rura wygięta w kształcie litery U, której jeden koniec, odgięty w kolano, przytwierdzony jest do deflegmatora, drugi koniec, w przeciwną stronę odgięty, prowadzi do kolumny. Z kolumny lutrowej idą pary alkoholowe do deflegmatora, gdzie się częściowo skraplają, zaś najsilniejsze idą do kondensatora czyli trubnika. Gdybyśmy dali prostą rurę, toby się żaden płyn nie mógł zatrzymać i wszystko by powracało do kolumny, dlatego też wygina się ją w kształcie litery U, aby tam mógł się płyn zbierać.

Taki „Luttersack“ musi być z jednego kawałka rury zrobiony i nie może mieć żadnego kurka ani kryz łączących i tylko w połączeniach z kolumną i deflegmatorem może być przyśrubowany lub przynitowany.

P. Miko: U nas inspektor twierdzi, że rura taka musi być połączona nitami.

P. Ostrowski: Jeżeli już z fabryki przymocowania nitami niema, lecz są kryzy i śruby, to trudno teraz wozić to do fabryki. Zresztą w ustawie mowy o tem niema.

Przewodniczący Hordyński: Radzę szanownym Panom trzymać się zawsze ściśle ustawy i tego, co ona przepisuje, bo nad każdym choćby małoznaczącym jej ustępem, ba nawet słowem, zastanawiali się ludzie fachowi. Wymagania inspektorów, którzy fałszywie interpretują ustępy z ustawy lub rozporządzeń wykonawczych, wymagania nieuzasadnione, a narażające właścicieli na koszta, nie obowiązują nas. Zresztą jest na to droga przedstawienia kwestyi do wyższych instancyj.

P. Anson interpeluje p. inspektora Ostrowskiego, że zdaje mu się mylnem twierdzenie, żeby rura prowadząca parę do alembiku nie była zakryta, gdyż spirytus odchodziłby z lutrem w kanał.

P. Ostrowski: O tyle mylnie rzecz przedstawiłem, że przy kolumnie do gotowania lutru doprowadza się osobna rura.

P. Domański poleca, by poprosić obecnego p. Szumana, jako fabrykanta, aby obmyślił skonstruowanie prostego jakiegoś przyrządu do wygotowania lutru, aby u swoich takie rzeczy wyrabiano i nie zasilano się z zagranicy.

P. Ostrowski: Jakkolwiek Panowie nie jesteście właścicielami lecz działacie w gorzelniach z upoważnienia swych chlebodawców, to jednakowoż, o ile wasz wpływ sięga, starajcie się pamiętać zawsze, że jesteście Polakami, że w w Galicyi przemysłu nie mamy, że go więc trzeba popierać zawsze i wszędzie, bo przemysł sam nie rozwinie się, jeśli robotnikom Polakom nie damy roboty (huczne oklaski).

Gdy już nikt do głosu się nie zgłaszał, zamknięto debatę.

Przewodniczący oznajmia, że porządek dzienny wyczerpany i jeżeli kto z szanownych kolegów ma jeszcze jaki wniosek, prosi o zabranie głosu.

P. Gache: Pozwolę sobie w kwestyi bardzo ważnej, jak mi się zdaje, bo dotyczącej ogółu naszego Towarzystwa zainterpelować Zarząd. Czy wiadomy jest Zarządowi naszego Towarzystwa postępek niegodny jednego z gorzelników, należącego od niedawna do Towarzystwa? Nie wymienię nazwiska ani miejsca, gdyż wielu z obecnych tutaj szanownych kolegów wie, o kogo tu chodzi, tylko tyle, że gorzelnik ten miał być fałszywym denuncyantem i działał na szkodę swego chlebodawcy.

Przewodniczący: W tej sprawie, która mi jest wiadoma, udałem się do właściciela z zapytaniem i prośbą o poinformowanie, a gdy otrzyma odpowiedź, Zarząd postąpi tak, jak nasz „statut“ w takim razie przepisuje. Rzecz naturalna, że jeżeli pogłoska okaże się prawdziwą, członek taki w Towarzystwie cierpiany nie będzie i zostanie wykluczony.

P. Gache: Proszę imieniem wielu o dołożenie starań, aby Zarząd sprawę prędko załatwił, bo chodzi tu o ogół. Każdy Członek reprezentuje niejako Towarzystwo na zewnątrz, więc opinia o jednym rzuca cień na całość

Nawiązując do swego odczytu stawia p. Gache wniosek: aby wybrać komisyę z Członków Towarzystwa złożoną, która by przeglądnęła dokładnie i zweryfikowała kwalifikacye niektórych członków, którzy zdaniem mowcy nie są godni i odpowiednio uzdolnieni, aby

pozostawali w Towarzystwie; aby, jak się wyraził, oddzielić ziarno od pośladu. Wnioskowi temu przyklasnęło Zgromadzanie.

Przewodniczący oświadczył, iż weźmie rzecz pod rozwagę i przyrzeka, że Zarząd uczyni zadosyć życzeniu tak znacznej większości popierającej wniosek p. Gachego, że jednak rzecz ta potrzebuje rozwagi, aby przez pośpiech nie skrzywdzić którego z Członków niesłusznie.

Po ożywionej dyskusyi, czy wniosek p. Gachego bez zmiany statutu da się wykonać, i czy starać się o zmianę statutu, postanowiono sprawę tę pozostawić Zarządowi do załatwienia w własnym zakresie działania.

Gdy już nikt więcej głosu nie żądał, oświadczył Przewodniczący posiedzenie za zamknięte i, dziękując Zgromadzeniu w ciepłych słowach za liczny udział i gorliwe się zajęcie sprawami Towarzystwa, zakończył słowami:

„Abyśmy się w zdrowiu i lepszych stosunkach na przyszłem posiedzeniu zobaczyli“.

Korespondencya.

Z Zaleszczyk otrzymaliśmy następujący list z prośbą o umieszczenie go w „Gorzelniku“.

Szanowna Redakcyo! Stosunki i położenie gorzelń tu u nas są bardzo przykre. Rząd widocznie jest obojętny na krytyczne położenie gorzelń rolniczych do którego je ustawa z dnia 20 czerwca roku zeszłego doprowadziła. Z zaprowadzeniem ustawy, po przebyciu pierwszej, drogo nas kosztującej kampanii, z powodu ogromnych przeistoczeń, pocieszaliśmy się nadzieją, że będziemy już mogli być na długi czas spokojni i z czasem doznane straty powetujemy. Zawiedliśmy się jednak, zyskując w zamian spodziewanych ulg, smutną reputacyę. Ministerstwo bowiem, jak słychać, kilkunastomilionowego niedoboru w podatku nie przypisuje źle obmyślanej ustawie i jej skutkom, lecz naszemu jakoby sprytowi do defraudacyi, przez co wrzekomo masę spirytusu potrafiliśmy usunąć z pod opłaty. Wobec takiego, niczem nie uzasadnionego mniemania i tendencyjnych, umyślnie rozsiewanych pogłosek, rozporządzenia władz są jeszcze bezwzględniejsze niż zeszłej kampanii. To, co zeszłej kampanii było wystarczające i dobre, dzisiaj znów każą zmieniać, przerabiać, dodawać lub wyrzucać, co na ogromne a bezcelowe koszta nas naraża. Nie będę wyliczał tych różnorodnych wymagań inspektorów, którzy, zamiast wyjaśniać fachowo przepisy ustawy, tylko bardziej ją bałamucą, tak że nikt nie wie, czego się trzymać. Ciągłe wymawianie się na nasze słuszne przedstawienie że: „ustawa tak każe“, przystałoby raczej straży skar-

bowej, bo ci, jako nie technicy, mogą się trzymać ściśle słowa ustawy lecz inspektorzy na to są właśnie ustanowieni, aby jako fachowi rozstrzygali i przedstawiali wyższej instancyi, co i gdzie jest możebne a co nie, co jest zbyteczne i niepotrzebne, a co konieczne. Tymczasem lepiej to rozumieją urzędnicy skarbowi i większą mają praktykę niż niektórzy inspektorowie, którzy często nietylko brak wiedzy fachowej ale i wychowania zdradzają, i śmiało można powiedzieć, że do wielu chybionych celów ustawy należy także zaprowadzenie inspektorów niefachowych. *E. G....e*

Rozmaitości.

Dla przestrogi. Gorzelniom rozesłały wyższe instancye skarbowe opis i rysunek separatora pana Augusta Zawodnika z Pragi z doradą, aby tam, gdzie rura lutrynkowa nie da się urządzić tak, aby przy niej kurka nie było — sprawić sobie separator według szkicu Zawodnika Pan Niezabitowski, gorzelnik-technik z Głębokiej, przesłał nam następujące swe uwagi, z prośbą o podanie do wiadomości.

Aparat Zawodnika nie odpowiada celowi ani pod względem technicznym ani też zabezpieczającym przed defraudacyą

Pod względem technicznym, to nie czekając nawet na próby, widać z rysunku, że niedogon, póki się gotuje w przedziale II. (dolnym), nie puści pod dzwon niedogonu mocnego, zbierającego się w przedziale I. (górnym), lecz jak tylko się parę zamknie, a zechce wygotowany luter z przedziału dolnego (II) w kanał spuścić, wtedy pójdzie pod dzwon i niedogon, alkohol zawierający, z przedziału górnego (I) i zmieszawszy się z lutrem, ujdzie w kanał.

Widzimy, że mimo woli może przez takie urządzenie dostać się niedogon zmieszany z szumówką w kanał i stratę nam przynieść - a ktoby chciał spróbować malwersacyi, to tą samą drogą to uczyni, tylko że może sobie upuścić niedogon dosyć mocny, gdyż wiadomo, że niedogon aż do 28% zawartości alkoholu łatwo skondensować.

Nie radzimy przeto nikomu urządzać separator pomysłu p. Zawodnika, a tembardziej przerabiać istniejący rektyfikator na taki podwójny separator, bo szkoda wyrzucać paręset złr. — bez pożytku.

Ważny wynalazek dla gorzelnictwa. Pod tym tytułem podała Gazeta Lwowska z d. 4. sierpnia b. r. sprawozdanie z odbytych prób z aparatem destylacyjnym Hoff-Frommla, ustawionym w gorzelni w Głęboce pod Jarosławiem, już na samym schyłku kampanii, bo dnia 27. lipca b. r.

Komisyę kontrolującą stanowili inspektor gorzelniany i notaryusz którzy wybadane daty, spostrzeżenia, rezultaty i orzeczenia komisyi w protokole potwierdzili. Aparat jest prostej konstrukcyi, złożony z kilku cylindrów żelaznych, połączonych z jednej strony z alembikiem, z drugiej z chłodnikiem (trubnikiem). Rura wprowadza parę alkoholową z dołu do pierwszego cylindra, skąd górą występuje, wchodząc znow z dołu do drugiego cylindra i tak dalej aż do ostatniego cylindra, skąd wchodzi do trubnika. Cylindry są napełnione ciałami przez wynalazcę zwanemi „czyszcząco-chłodzącemi“. Przebieg destylacyi jest następujący: pary alkoholowe, wychodzące z kotłów od-

pędowych, przechodzą do alembika, skąd wstępują dołem do pierwszego cylindra, gdzie owe ciała zatrzymują części wody i fuzel, gdy tymczasem mocniejsze pary alkoholowe wstąpują do następnego cylindra, aby tam na nowo proces czyszczący przebywać, aż wreszcie czyste i mocne przechodzą do trubnika; lutrynek zaś zostaje w alembiku.

W aparacie tym poddano destylacyi odfermentowane zaciery kukurudzy i żyta. Jak wiadomo, otrzymuje się z kukurudzy surowy spiritus, najtrudniej dający się oczyszczać, co musiało szkodliwie wpłynąć na rezultaty całej pracy czyszczącej aparatu. Są jednak jeszcze i inne szkodliwe wpływy, umniejszające działalność aparatu, mianowicie temperatura otaczającego powietrza, które dokonywa studzenia pary alkoholowej, miasto dzisiaj używanej wody. W dniu odbycia prób temperatura powietrza wynosiła w dolnej części aparatu 21—22° R, w gornej 24—28° R. Do przeszkód przyłączyło się także uszkodzenie kotła odpędowego, które nie dozwalało wytwarzać tyle pary, ile aparat do należytego funkcyonowania potrzebował.

Pomimo tych przeszkód nazwać można wyniki aparatu Hoff-Frommla świetnemi, albowiem otrzymany spiritus posiadał 92°|₀ Tralesa przy 12° R., a co najważniejsze, był zupełnie czysty. Odpływ spiritusu do aparatu mierniczego był przez cały czas destylacyi regularny i jednostajny; już po przypływie 20—30 litrów ustalił się stopień tęgości najwyższy i takim pozostał do końca destylacyi. Próby wykazały, że gdy spadł stopień o 4—5°|₀, już ani braha ani też lutrynek w alembiku śladu alkoholu nie zawierały.

Produkcya wódki w Austryi. Wykaz produkcyi wódki i dochodów skarbowych z podatku od wyrobu wódki w krajach reprezentowanych w Radzie Państwa, za 8 miesięcy t. j. do końca kwietnia b. r. przedstawia się jak następuje: W powyższym periodzie 8-miesięcznym wyprodukowano alkoholu: 1) za opłatą podatku konsumcyjnego 724.352 Hektolitrów, 2) za opłatą od wyrobu 11.940 Hektol. i 3) przywieziono do rafineryi i wolnych składów z krajów Korony Węgierskiej oraz z Bośnii i Hercegowiny 28.505 Hektolitrów, razem 764.797 Hektolitrów. Z tego wywieziono: z gorzelń, rafineryj i wolnych składów: a) na konsumcyę 342.351 Hektolitrów, b) do celów przemysłowych w krajach Korony Węgierskiej, Bośnii i Hercegowiny 367 Hektolitrów, c) na wywóz za linię cłową 35.407 Hektolitrów, d) na różne inne cele bez opłaty podatku 53.444 Hektolitrów, razem 431.570 Hektolitrów.

Ponieważ ustanowiony kontyngent na całą kampanię 997.000 Hektolitrów wynosi, to jeszcze ogromna ilość 565.430 Hektolitrów w tych czterech miesiącach musiałaby przejść na konsumcyę i na inne cele, aby z 1. września zapasów nie było.

Ponieważ to nie jest przypuszczalne, więc kampania 1889/90 rozpocznie się najprawdopodobniej z zapasami starego spiritusu około 400.000 Hektolitrów.

Dochody Skarbowe za powyższy czas 8 miesięcy przedstawiają się, jak następuje:

Z opłaty konsumcyjnej 11.985.830 zł., z opłaty od wyrobu 417.891 zł., razem 12.403.720 zł. Ponieważ preliminowano 32.370.000 zł. jako przychód z podatku od wódki, to można łatwo przewidzieć, jak znaczny niedobór pierwszy rok nowej ustawy wykaże.

Targ krochmalu i wyrobów krochmalowych w Berlinie. Od czasu ograniczenia wyrobu spiritusu skutkiem nowej ustawy przez kon-

tyngentowanie z jednej strony, a przez niepomyślne stosunki, w jakie gorzelnictwo popadło, z drugiej strony, zyskuje przemysł krochmalany, jako nowa gałęź przemysłu rolniczego, coraz więcej zwolenników i w Niemczech i w Austro-Węgrzech (wyjąwszy w Galicyi). Nietylko konsumcya krajowa krochmalu i fabrykatów z krochmalu (mączki kartoflanej, syropu krochmalnego i cukru, jakoteż dekstryny) wzmogła się znacznie, lecz artykuły te mają znaczny popyt za granicą. Jednakowoż przemysł ten, co się dotyczy zorganizowania handlu, nie rozwinął się jeszcze należycie, i to skłoniło interesantów wyrobów krochmalowych do urządzenia w Berlinie na dniu 16. września b. r. targu krochmalanego. Przedewszystkiem mają być złożone przez umyślnych referentów wiarogodne sprawozdania ze wszystkich krajów i prowincyj, uprawiających kartofle, niemniej ma się przyczynić targ do zbliżenia się wzajemnego i bezpośredniego producentów, handlarzy i konsumentów, aby pobudzić większe zainteresowanie się i ożywić ten przemysł. Z targiem będzie połączona zarazem wystawa maszyn i przyrządów oraz różnych artykułów potrzebnych do przeprowadzenia przemysłu krochmalanego, jakoteż wszelkich wyrobów tego przemysłu.

Wypadek w gorzelni w Ostrowczyku polnym, powiatu Złoczowskiego, wydarzył się w miesiącu lipcu. Niewiadomo, jakim sposobem dostała się do budynku gorzelnianego obłąkana dziewczyna z Oleska i zrobiła szkodę przez zniszczenie i uszkodzenie przeszło na tysiąc złr. Podczas sprawdzenia szkody znaleziono wszystkie okna potłuczone, drzwi pootwierane, zegar mierniczy, rury, talerze ostrem narzędziem, czy też młotem pogięte, i w takim stanie, że według orzeczenia komisyi rządowej nie są do użycia. Oprócz tego zastano powalone piece, mniejsze naczynia w kadkarni potłuczone. Sprawczynię zaś szkody znaleziono pod walcownią — nagą, wysmarowaną mazią od kieratu. Dziewczynę oddano do zakładu obłąkanych. Ponoszący zaś szkodę właściciel p. Kazimierz Jaworski, pociągnął do odpowiedzialności brata i szwagra sprawczyni, pod których dozorem zostawała przedtem, oddana ich pieczy przez naczelnika gminy Oleska.

Ceny spiritusu. Z Pragi piszą: „Pierwszy rok kontyngentowy ma się ku końcowi, a zapasy, które przejdą w nową kampanię, są tak znaczne, że wszelka akcya jest zatamowana. Ceny kontyngentowego spiritusu spadają na wszystkich targach — i wkrótce zejść mogą do tego poziomu, który da widoki na wywóz — a wtedy być może, że z ubytkiem zapasów położenie się poprawi. W Wiedniu tylko z trudnością utrzymuje się cena 14 zł Właściciele zapasów trzymają się jeszcze z cenami, lecz wobec ciągłej zniżki, będą w końcu musieli kapitulować wobec tego, że nowa kampania za pasem. W Pradze notują kontyngentowy spiritus surowy $13^1/_8$ zł., rafinowany wraz z podatkiem $49^1/_8$ zł. W Peszcie tendencya mdła — gdyż odbytu nie ma żadnego, tak że zapasy, zamiast ubywać, rosną. Kontyngentowy spiritus surowy notują $13^1/_2$ zł.

We Lwowie płacą za mniejsze partye loco stacya kolei 12 zł. 50 ct do 13 zł., większe partye po 11 zł. 50 ct. do 12 zł. za 10.000 litr. prct.

W Tarnowie z biedą możnaby osiągnąć cenę 11 zł. za hektolitr, lecz i to na większe partye kupca nie ma.

Wyrób wódki w Galicyi. W miesiącu lipcu r. 1889, w 57 gorzelniach wywarzono ogółem 400.142 opodatkowanych stopni alkoholu. Naj-

większa ilość gorzelni była w ruchu w powiecie kołomyjskim 13, w których wywarzono 106 934 opodatkowanych stopni alkoholu, następnie w brodzkim 12 (26.190), tarnopolskim 12 (49.750), stanisławowskim 10 (130.775), przemyskim 4 (53.473), samborskim 3 (28.700), lwowskim 2 (22.320), krakowskim 1 (2.000 stopni alkoholu).

Sprawy Towarzystwa.

Pan Kazimierz Mikiewicz, Członek Zarządu, dotychczas kierownik gorzelni w Ostapiu — objął posadę kierownika parowej gorzelni w Skałacie.

Członek, o którego postępku interpelował p. Gache na Walnem Zgromadzeniu we Lwowie, wystąpił dobrowolnie z naszego Towarzystwa.

Prenumeratę nadesłali do Drukarni
od 15. lipca 1889 na r. III.

WW. Herzog Władysław, Nowosiółki, Olszanica koło Złoczowa. — Gorajski Stanisław wł. dóbr Siedliska, Brzostek. — Świątkiewicz Jan, Rawa Ruska. — Laskowski Stanisław, Frysztak· — Skibniewski Bronisław wł. d. Balice, Medyka. — Gache Eugeniusz, Zaleszczyki. — Dzierzwiński, Turocza, Neczpal (Węgry). — Dietl Leopold wł. d. Rzuchowa, Tarnów. — Bohdan Hipolit, wł. d. Zadwórze. - Mielnicki Jan, Mużyłów, Podhajce. — Krzaklewski Ludwik, Byczkowce, Kalinowszczyzna. — Fitowski Edward, Basznia, Lubaczów. — Muszczyński August, Kołodziejówka, Skałat. — Piekucki, Obrowo przy Obersitzko (Szląsk pruski). — Nieczajewski Roman, Gliniany. — Buchelt Wirgiliusz, Ulicko, Rawa. — Chmura Franciszek, Lwów, — Maro Jan, Gross Bodok, Ludany (Węgry górne). — Trzciński Kazimierz, Gdyczyn, Dynów. — Osiński Adolf, Uhrynów. — Seiler Berl, Iwonicz. — Wnęk Maciej, Wielopole skrzyńskie. — P. Sikora, Brzeznica, Dembica. — Hoffmann Feliks, Laszki, Radymno.

Od Administracyi.

Pozwalamy sobie zwrócić uwagę tych pp. Prenumeratorów którzy z przenumeratą dłużej zalegają, że wyrządzają krzywdę wydawnictwu, które żadnych zysków nie przynosi i na zysk nie liczy, a nie otrzymując wczas prenumeraty, dotkliwe straty ponosi, Ponieważ jednak zaległości wzmogły się do sumy poważnej widzimy się zmuszeni oznajmić, ż nakład zastosujemy ściśle do ilości płacących prenumeratorów i pp. Prenumeratorom z wpłatami zalegającym będziemy posyłali „Gorzelnika“ tylko pod warunkiem, **jeśli zaległość uiszczą, a zarazem na rok bieżący półroczną prenumeratę nadeślą.**

OGŁOSZENIA.

Panom PT. Właścicielom gorzelń poleca Wydział Towarzystwa na nadchodzącą kampanie

zdolnych Gorzelników.

Łaskawe zgłoszenia załatwia przewodniczący Towarzystwa w Siebieczowie poczta Ostrów koło Sokala.

FRANCISZEK DRÜDING

FABRYKA APARATÓW GORZELNIANYCH

i wyrobów metalowych

w Krakowie ulica Długa

poleca

Pp. Właścicielom gorzelń **aparaty destylacyjne** najnowszego systemu wyrabiające do 94% spirytusu wprost zacieru; kompletne urządzenie gorzelni jako też rekonstrukcye podług najnowszych wymogów techniki.

Również zwracamy uwagę na nowe

patentowane kadzie zacierne

z aparatem do mięszania i chłodzenia

w których zacier przy małej ilości wody w czasie **30** minut do użytku oziębiony być może.

Przyjmuje także

wszelkie reperacye w zakres kotlarstwa wchodzące

ręcząc za staranne i trwałe wykonanie.

Plany i kosztorysy na żądanie franco.

1—5

Praktyczny gorzelnik

obznajomiony z teraźniejszą manipulacyą, oraz i z maszynami, który w ostatniej kampanii oddawał po 59 odsetków z kilograma skrobii, z powodu wydzierżawienia majątku, poszukuje posady rocznej na ordynaryę. Łaskawe zgłoszenia przyjmuje Administracya „Gorzelnika“.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.